

prostoriju, gdje ga svaki dan nekoliko puta okrenemo, dok se ne prosuši. Da se suviše ne osuši i ne zapljesnivi, možemo ga parafinirati ili pred isporuku omotati u staniol. Možemo ga i odmah isporučivati, jer se ne soli i ne zri. Ako ga formiramo u naprijed navedenim kalupima, težak je oko 3 kg.

Da siru poboljšamo okus, neposredno prije negoli ga izvadimo iz kotla, dodat ćemo u zgusnutu sirutku oko 2% dobre pavlake. Glavni sastavni dio ovog sira je mliječni šećer, i to do 45%, a vode svega oko 24%. Odličan je kao dijetalna hrana, naročito za djecu.

U svijetu sve se više spoznaje naročita fiziološka važnost mliječnog šećera za ljudsku prehranu. Naime, mliječni šećer za razliku od ostalih ugljičnih hidrata apsorbira se u probavnom traktu tek postepeno, tako da dolazi i do crijeva, gdje svojom nazočnošću potpomaže razvoj mliječno-kiselih bakterija, koje potiskuju koli bakterije. Stoga, upotreba sirutke u svim oblicima za ljudsku prehranu ima ne samo narodno-gospodarsku, nego i zdravstvenu važnost.

Momčilo Đorđević, Subotica

KOLICA ZA TRANSPORT MLEKARSKIH KANTI

Često, naročito u manjim mlekarama, može se videti da radnici, umesto da nose kante, vuku ih po podu mlekare. Tako transportovane kante na donjem zaštitnom prstenu brzo se poderu i lako probuše, a mogu se poznati po tome što su im dna izlizana. Pored toga, podovi mlekare se kvare, stvara se nepotrebna buka koja loše utiče na radno raspoloženje, radnik koji to čini brže se umara, jer za vreme obavljanja tog posla leđa su mu savijena.

Da se ove neželjene posledice izbegnu, da se olakša i zaštititi rad, sve mlekare koje ne poseduju transportere za kante, sa malo izdataka mogu obezbediti lak i brz posao nabavkom transportnih *kolica* za kante.

Rukovanje ovim kolicima je jednostavno, a može se obavljati jednom rukom. Radnik podizanjem ručice kolica naginje nosač sa kukom prema ušici kante, kratkim pokretom i pritiskom ručice nadole okačinje kantu o kuku kolica i time je podiže za 5—10 santimetara od zemlje. Dalji transport je vrlo jednostavan i lak. Pored transporta kanti, kolica se mogu koristiti i za transport kačica za beli srpski sir i druge slične ambalaže.

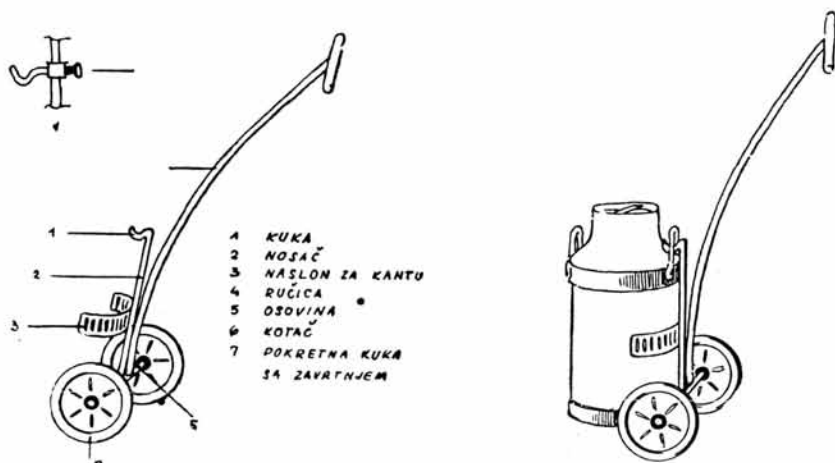
Kolica može napraviti svaka mlekara koja ima mašinsku radionicu i na kraju svako metalno preduzeće u mestu. Da ova budu što jeftinija, potrebno je upotrebiti razne stare cevi od pola do tri četvrti cola, koje poseduje gotovo svaka radionica pri mlekari. Jedan komad šine debljine 5 m/m za naslon kante, malo stare gume za jastučiće, komad čelika za osovinu i točkovi koji se mogu i od nečeg starog upotrebiti.

Dimenzije kolica treba da budu sledeće:

Razmak točkova	45 cm
Visina osovine od zemlje	10 cm
Visina kuke	40 cm
Dužina ručice (rude)	110 cm
Prečnik točkova	20 cm

Visina kuke kojom se zakačinje kanta za ušicu može biti fiksirana na pomenutoj visini, a preporučujem da se pravi na zavrtanj ili klinove koji će regulisati njegovu visinu prema potrebi, odnosno prema visini kante.

Cena ovakvih kolica kreće se od 5—7.000 dinara što zavisi od materijala, a naročito od cene usluge metalnog preduzeća. Spajanje delova za osovinu točkova, nosača i ručice najbolje je vršiti zavarivanjem. Točkovi se prave od metala sa užljebljenim olukom za gumu.



Hod ovih kolica je gotovo nečujan, a rukovanje vrlo jednostavno. Najtoplije preporučujem svim mlekarama da ista nabave ili u svojoj radionici naprave prema priloženom nacrtu. O praktičnosti i vrednosti ovih kolica brzo će se uveriti svi oni koji rukuju kantama.

Pored upotrebe kolica u mlekarama, ista se mogu koristiti na staničnim peronima gde se mleko doprema vozom, a takođe i u stajama većeg kapaciteta za dopremanje mleka do mlekare, odnosno mesta čuvanja.

Ovakva kolica poseduje Zadržna mlekara u Subotici, a pokazala su se vrlo praktična u radu. Ideja o izradi ovih kolica ponikla je među radnicima i službenicima mlekare, koji su za izradu koristili tipove kolica za transport vreća u magacinima, a postavljanje kuke za okačivanje kante bilo je nužno, jer je sa prvobitnih kolica (magacinskih za vreće) kanta lako ispadala. Točkove za kolica izradilo je preduzeće »Metalija« u Subotici, a sastavljanje delova zavarivanjem, davanje potrebnih oblika delovima i konačna izrada izvršena je u radionici Zadržne mlekare u Subotici.

**UZ DODATAK DOBROG SIJENA — DOBROM SILAŽOM
ZADRŽAT ĆETE PROIZVODNJU MLIJEKA NA VISINI,
A UŠTEDJET ĆETE KREPKU KRMU !**